



PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PESISIR MELALUI PRODUKSI STIK IKAN BARAKUDA SEBAGAI OLEH-OLEH KHAS PASAR SORKAM

Empowering Coastal Communities through the Production of Barracuda Fish Sticks as a Signature Souvenir of the Pasar Sorkam

Anne Rumondang^{1*}, Eddiwan², Mhd Aidil Huda. J¹, Helfina Syam Batubara¹, Tika Nisari¹

¹Sekolah Tinggi Perikanan dan Kelautan Matauli (Program Studi Akuakultur)

²Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau

Jl KH. Dewantara, No. 1. Sibuluan Indah. Kec. Pandan. Kab. Tapanuli Tengah. Sumut

*Korespondensi email : annelumbanbatu@gmail.com

(Tanggal Submission: 16 Juni 2024, Tanggal Accepted : 31 Juli 2025)



Kata Kunci :

Pemberdayaan masyarakat, produk olahan, ikan barakuda, oleh-oleh khas local, pasar sorkam

Abstrak :

Melimpahnya hasil tangkapan ikan barakuda yang belum dimanfaatkan secara optimal, serta rendahnya nilai tambah yang diperoleh masyarakat, menjadi permasalahan utama yang dihadapi masyarakat Pasar Sorkam. Sebagian besar ikan hanya dijual dalam bentuk segar tanpa melalui proses pengolahan, sehingga harga jualnya rendah dan tidak memberikan dampak signifikan terhadap peningkatan ekonomi nelayan. Karena itu, diperlukan upaya strategis untuk mengubah pola pikir masyarakat agar mampu mengelola sumber daya laut secara kreatif dan berkelanjutan. Tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil laut, menciptakan produk bernilai ekonomi, memperluas usaha rumahan, dan memperkenalkan identitas kuliner lokal khas Sorkam melalui produk berupa stik ikan. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi tahap sosialisasi, pelatihan, pendampingan produksi, serta pengemasan dan pemasaran produk secara kreatif dan inovatif. Pendekatan partisipatif digunakan untuk melibatkan masyarakat secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan, dengan dukungan mitra lokal sebagai penggerak utama dan fasilitator lapangan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan barakuda menjadi produk olahan yang menarik dan bernilai jual tinggi. Masyarakat juga mulai memahami pentingnya pengemasan dan strategi pemasaran untuk menarik minat konsumen, baik lokal maupun wisatawan. Produk stik ikan barakuda yang dihasilkan kini telah mulai dipasarkan di lingkungan sekitar dan memperoleh respon positif dari konsumen. Selain itu, kegiatan ini juga menumbuhkan semangat kewirausahaan di kalangan masyarakat pesisir, khususnya ibu rumah tangga, yang sebelumnya belum terlibat dalam kegiatan

ekonomi produktif dan mandiri berbasis potensi sumber daya lokal. Kegiatan ini berhasil meningkatkan keterampilan dan kemandirian ekonomi masyarakat Sorkam melalui produk stik ikan barakuda sebagai oleh-oleh khas daerah.

Key word :

Community empowerment, processed products, barracuda fish, local signature souvenir, pasar sorkam

Abstract :

The abundance of barracuda fish catches that has not been optimally utilized, along with the low added value gained by the community, is a major issue faced by the people of Pasar Sorkam. Most of the fish are sold fresh without any processing, resulting in low selling prices and minimal impact on the fishermen's economic improvement. Therefore, strategic efforts are needed to shift the community's mindset towards creatively and sustainably managing marine resources. This activity aims to improve community skills in processing marine products, create economically valuable products, expand home-based businesses, and introduce Sorkam's local culinary identity through the production of fish sticks. The implementation methods include socialization, training, production assistance, as well as creative and innovative product packaging and marketing. A participatory approach was used to involve the community actively in each stage, supported by local partners acting as key facilitators. The results show increased knowledge and skills among the community in processing barracuda into attractive and high-value products. The community also began to understand the importance of packaging and marketing strategies to attract both local and tourist consumers. The barracuda fish sticks are now being marketed locally and have received positive consumer responses. Furthermore, this initiative has fostered an entrepreneurial spirit, especially among coastal women who were previously not involved in productive and independent economic activities based on local resource potential. This activity successfully enhanced the skills and economic independence of the Sorkam community through the development of barracuda fish sticks as a distinctive regional souvenir.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Rumondang, A., Eddiwan., Huda, J. M. A., Batubara, H. S., & Nisari, T. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Produksi Stik Ikan Barakuda sebagai Oleh-oleh Khas Pasar Sorkam. *Jurnal Abdi Insani*, 12(7), 3419-3431. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i7.2656>

PENDAHULUAN

Berdasarkan data dari Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Tapanuli Tengah (2023), total produksi perikanan tangkap yang didaratkan di Pasar Sorkam mencapai lebih dari 2.500 ton per tahun, dengan kontribusi signifikan berasal dari ikan pelagis seperti barakuda. Potensi ini mencerminkan besarnya kekayaan sumber daya laut yang dimiliki kawasan tersebut dan sekaligus menunjukkan peran penting sektor perikanan dalam menopang ekonomi masyarakat pesisir. Namun, pemanfaatan hasil tangkapan seperti ikan barakuda masih didominasi oleh penjualan dalam bentuk segar, tanpa sentuhan nilai tambah yang memadai. Hal ini menyebabkan harga jual yang rendah dan tidak memberikan nilai tambah yang signifikan bagi para nelayan. Padahal, pengembangan produk olahan seperti stik ikan barakuda dapat menjadi strategi untuk meningkatkan pendapatan dan memperkuat identitas kuliner lokal.

Permasalahan utama yang dihadapi masyarakat pesisir di sekitar Pasar Sorkam dapat dikelompokkan ke dalam dua aspek, yaitu: (a) aspek keterampilan teknis, dan (b) aspek pengetahuan



pemasaran. Pada aspek keterampilan teknis, masyarakat masih memiliki keterbatasan dalam mengolah hasil laut, seperti ikan barakuda, menjadi produk bernilai tambah. Mayoritas hasil tangkapan dijual dalam bentuk segar, yang sangat rentan terhadap penurunan harga dan pembusukan. Minimnya keterampilan dalam mengolah ikan menjadi produk olahan yang tahan lama dan menarik secara visual, seperti stik ikan, menyebabkan rendahnya nilai ekonomi yang diperoleh. Data dari (Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Tapanuli Tengah, 2023) menunjukkan bahwa lebih dari 80% hasil tangkapan nelayan di Pasar Sorkam masih dijual dalam bentuk segar.

Sementara itu, pada aspek pengetahuan pemasaran, masyarakat umumnya belum memahami pentingnya pengemasan, pencitraan produk, dan strategi promosi. Produk hasil olahan yang sudah dibuat pun seringkali dikemas secara sederhana tanpa memperhatikan daya tarik visual maupun informasi gizi. Di sisi lain, akses terhadap pelatihan, informasi pasar, dan teknologi pemasaran digital masih sangat terbatas, sehingga menghambat penetrasi produk lokal ke pasar yang lebih luas. Kurangnya kemampuan untuk membangun merek (branding) dan menjangkau konsumen di luar lingkungan sekitar menjadi penghambat utama pengembangan usaha mikro dan kecil di sektor pengolahan hasil laut.

Ketiadaan identitas kuliner khas daerah yang dapat dijadikan oleh-oleh turut menjadi penghambat dalam memajukan sektor ekonomi lokal. Padahal, potensi wisata di kawasan ini cukup besar, dan oleh-oleh khas dapat menjadi salah satu daya tarik tambahan bagi wisatawan. Tanpa produk yang mencerminkan kekhasan lokal, peluang untuk meningkatkan daya saing daerah dalam sektor pariwisata dan ekonomi kreatif menjadi terbatas. Oleh karena itu, diperlukan pengembangan produk unggulan yang tidak hanya bernilai ekonomis, tetapi juga mampu merepresentasikan budaya dan potensi lokal secara khas.

Program pengabdian masyarakat di berbagai daerah pesisir menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan hasil laut dan pendampingan UMKM mampu memberikan dampak nyata terhadap peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat. (Kusmiati, 2022) menyatakan bahwa pelatihan pengolahan ikan di Desa Ampel berhasil membentuk komunitas usaha baru dan mendorong pemasaran digital, meskipun masih terkendala pada sarana produksi. Di tempat lain, (Sudaryanti *et al.*, 2022) melaporkan bahwa diversifikasi olahan ikan lele menjadi produk pangsit di Sukamahi berkontribusi terhadap ketahanan pangan masyarakat saat pandemi. Hal yang serupa juga terjadi di Desa Kumba, Kalimantan Barat, di mana pelatihan pengolahan ikan toman menjadi abon telah membuka peluang ekonomi baru bagi ibu rumah tangga (Sulistri *et al.*, 2019). Temuan-temuan ini menegaskan pentingnya pendekatan berbasis potensi lokal dalam membangun kapasitas ekonomi masyarakat melalui pelatihan dan pendampingan usaha kecil.

Selain itu, penguatan peran perempuan dan dampak sosial dari program pelatihan juga menunjukkan hasil positif. Di Sulawesi Selatan, pelatihan produk olahan dan strategi digital marketing kepada ibu-ibu nelayan di Pulau Laiya mampu meningkatkan kapasitas wirausaha perempuan dalam memasarkan produk hasil laut (Seniwati *et al.*, 2023). Di wilayah Pantai Labu, pendekatan diversifikasi produk hasil laut berbasis *maqashid syariah* terbukti tidak hanya meningkatkan pendapatan, tetapi juga berkontribusi pada stabilitas ekonomi keluarga nelayan (Sari *et al.*, 2023). Oleh karena itu, pendekatan serupa sangat relevan untuk diterapkan di wilayah Pasar Sorkam sebagai strategi pemberdayaan ekonomi masyarakat pesisir secara inklusif.

Salah satu solusi yang ditawarkan dalam kegiatan ini adalah pelatihan dan pendampingan masyarakat dalam produksi stik ikan barakuda. Produk ini dipilih karena mudah dibuat, memiliki cita rasa khas, daya simpan yang lama, serta potensi untuk dikembangkan sebagai oleh-oleh khas lokal. Produk stik ikan barakuda dinilai memiliki peluang pasar yang luas, baik untuk konsumen lokal maupun wisatawan, karena bentuknya yang praktis, rasa yang khas, serta daya simpan yang relatif lama. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian (Desmiati *et al.*, 2025) yang menunjukkan bahwa diversifikasi produk olahan ikan lokal, seperti kerupuk dan abon ikan bilih di Danau Singkarak, mampu meningkatkan daya tarik wisata kuliner sekaligus memperluas akses pasar. Dalam studi tersebut, pengolahan hasil

perikanan menjadi produk siap konsumsi dinilai efektif dalam meningkatkan nilai tambah ekonomi serta memperkuat citra makanan lokal sebagai oleh-oleh khas daerah. Selain itu, pendekatan pemasaran berbasis digital terbukti mampu menjangkau pasar yang lebih luas, termasuk wisatawan. Temuan ini memperkuat argumentasi bahwa stik ikan barakuda memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk unggulan daerah pesisir yang mendukung kemandirian ekonomi masyarakat setempat. Dengan mengemas produk secara menarik dan higienis, diharapkan mampu meningkatkan daya tarik konsumen dan memberikan nilai tambah ekonomi bagi pelaku usaha rumah tangga di wilayah pesisir.

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan barakuda, memperluas peluang usaha rumahan berbasis hasil laut, menciptakan produk unggulan khas Sorkam yang memiliki daya jual tinggi, serta mendorong pertumbuhan UMKM pesisir yang mandiri dan berkelanjutan.

Manfaat dari kegiatan ini di antaranya adalah peningkatan keterampilan masyarakat dalam pengolahan hasil laut, terbukanya peluang usaha baru yang berkelanjutan, serta penguatan identitas kuliner lokal yang dapat menjadi daya tarik wisata. Selain itu, kegiatan ini memberikan edukasi mengenai pentingnya pengemasan dan strategi pemasaran.

Melalui kegiatan ini, diharapkan masyarakat Pasar Sorkam menjadi lebih mandiri secara ekonomi, memiliki kesadaran dalam mengelola potensi lokal secara kreatif, serta mampu menciptakan inovasi produk yang memiliki daya saing. Kegiatan ini juga diharapkan menjadi pijakan awal dalam membangun jejaring usaha mikro berbasis komunitas pesisir yang tangguh, produktif, dan berkelanjutan.

METODE KEGIATAN

1. Waktu dan Lokasi Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Maret 2025, berlokasi di Kelurahan Pasar Sorkam, Kecamatan Sorkam Barat, Kabupaten Tapanuli Tengah, Provinsi Sumatera Utara. Wilayah ini merupakan kawasan pesisir yang memiliki potensi perikanan laut yang signifikan, terutama dari hasil tangkapan ikan barakuda. Namun, potensi tersebut belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat setempat dalam bentuk produk olahan bernilai ekonomi. Oleh karena itu, kegiatan ini dirancang untuk mendukung peningkatan kapasitas masyarakat dalam pengolahan hasil laut melalui pelatihan dan pendampingan usaha mikro.

2. Sasaran dan Mitra Kegiatan

Objek atau sasaran kegiatan adalah masyarakat pesisir yang terlibat langsung dalam sektor perikanan dan pengolahan hasil laut. Fokus utama diarahkan pada ibu rumah tangga dan pelaku usaha kecil yang memiliki minat serta potensi dalam mengembangkan usaha rumahan berbasis sumber daya lokal. Mitra kegiatan adalah kelompok masyarakat pengolah hasil laut di lingkungan Pasar Sorkam yang telah menunjukkan komitmen untuk berpartisipasi aktif dalam proses pelatihan dan pendampingan. Total terdapat 20 orang anggota mitra yang terlibat secara aktif dalam seluruh tahapan kegiatan.

3. Desain dan Pendekatan Metode

Metode pelaksanaan kegiatan dirancang secara sistematis dan partisipatif, mengintegrasikan tiga langkah utama: analisis situasi, perancangan solusi, dan implementasi teknis di lapangan. Tahap awal diawali dengan observasi dan wawancara untuk mengidentifikasi kendala utama yang dihadapi masyarakat, seperti rendahnya keterampilan teknis dalam mengolah ikan menjadi produk bernilai tambah dan minimnya pemahaman tentang pengemasan serta pemasaran.

Pendekatan ini terbukti efektif dalam konteks pemberdayaan masyarakat pesisir. (As'urin & Sulastri, 2024) menyatakan bahwa pelatihan pengolahan hasil perikanan meningkatkan keterampilan dan pemanfaatan potensi lokal. (Mukha & Suwintari, 2024) juga menekankan bahwa pendekatan

teknis yang terstruktur memungkinkan masyarakat menghasilkan produk olahan seperti nugget ikan dengan alat sederhana. Sementara itu, (Nursia et al., 2024) menyebutkan bahwa pelatihan berbasis kebutuhan lokal dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga secara nyata.

Berdasarkan hasil identifikasi tersebut, solusi aplikatif yang ditawarkan adalah pelatihan dan pendampingan teknis dalam pembuatan stik ikan barakuda sebagai produk olahan inovatif. Produk ini dipilih karena memiliki proses produksi yang relatif sederhana, cita rasa khas, daya simpan lama, serta potensi pasar sebagai oleh-oleh khas lokal.

4. Tahapan Kegiatan

Produk stik ikan barakuda dipilih karena proses produksinya yang relatif sederhana, cita rasa khas, daya simpan yang lama, serta memiliki potensi pasar sebagai oleh-oleh khas lokal. Tahapan kegiatan pengabdian dilaksanakan secara sistematis dalam empat tahap utama, yaitu:

a. Sosialisasi Program

Kegiatan sosialisasi dilakukan dengan memberikan penjelasan kepada mitra terkait latar belakang, tujuan, manfaat, dan rencana pelaksanaan kegiatan. Tahap ini bertujuan untuk menumbuhkan pemahaman yang menyeluruh mengenai pentingnya pengolahan hasil laut menjadi produk bernilai tambah, sekaligus membangun antusiasme dan partisipasi aktif dari mitra dalam setiap tahapan kegiatan yang akan dilaksanakan.

b. Pelatihan Teknis Produksi Stik Ikan Barakuda

Pelatihan teknis produksi stik ikan barakuda mencakup beberapa aspek penting, dimulai dari pemilihan dan pengolahan bahan baku berupa ikan barakuda segar yang berkualitas untuk menjamin rasa dan nilai gizi produk. Selanjutnya, peserta dilatih dalam formulasi bumbu dan adonan yang seimbang untuk menghasilkan cita rasa yang khas dan disukai konsumen. Proses berlanjut dengan praktik teknik pencetakan dan penggorengan stik menggunakan metode yang tepat guna memperoleh tekstur renyah serta warna yang menarik. Tahap akhir adalah pelatihan pengemasan produk secara higienis dan menarik, dengan mempertimbangkan daya simpan serta nilai estetika untuk meningkatkan daya jual produk di pasar lokal maupun oleh-oleh khas daerah.

c. Pendampingan Produksi

Pendampingan langsung dilakukan oleh tim pelaksana kepada peserta saat praktik produksi. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memastikan bahwa keterampilan teknis yang telah diperoleh melalui pelatihan dapat diaplikasikan secara mandiri dan konsisten dalam kegiatan usaha sehari-hari. Pendampingan ini juga berfungsi sebagai sarana evaluasi sekaligus pembinaan untuk mengatasi kendala teknis yang mungkin dihadapi peserta selama proses produksi.

d. Pelatihan Strategi Pemasaran

Materi pelatihan strategi pemasaran mencakup tiga aspek utama, yaitu: (a) pemanfaatan media sosial seperti Facebook, WhatsApp, dan Instagram untuk promosi produk secara digital; (b) pembuatan label produk dan penerapan branding sederhana guna meningkatkan daya tarik dan identitas produk; serta (c) strategi distribusi melalui pemanfaatan jaringan pasar lokal dan outlet oleh-oleh khas daerah. Diharapkan, setelah mengikuti pelatihan ini, peserta mampu memasarkan produk secara mandiri dan memperluas jangkauan pasarnya secara efektif.

5. Evaluasi dan Monitoring

Evaluasi dan monitoring dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dirancang secara terstruktur untuk menilai efektivitas pelaksanaan program serta dampaknya terhadap peningkatan kapasitas mitra. Evaluasi dilakukan dalam dua bentuk utama, yaitu evaluasi proses (*process evaluation*) dan evaluasi hasil (*outcome evaluation*). Evaluasi proses dilakukan selama pelaksanaan kegiatan

dengan metode observasi langsung oleh tim pelaksana, pengumpulan umpan balik verbal dan tertulis dari peserta, serta pencatatan kegiatan harian sebagai dokumentasi dinamika pelaksanaan. Evaluasi ini bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh tahapan kegiatan berjalan sesuai rencana dan bahwa partisipasi peserta berlangsung secara aktif dan konsisten.

Sementara itu, evaluasi hasil dilakukan untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, khususnya dalam aspek sanitasi pangan, teknik pengolahan stik ikan barakuda, dan strategi pemasaran produk. Evaluasi ini dilaksanakan melalui pemberian pre-test sebelum pelatihan dan post-test setelah pelatihan. Hasilnya menunjukkan peningkatan yang signifikan pada pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan, yang kemudian disajikan dalam bentuk grafik sebagai indikator keberhasilan program.

Selanjutnya, monitoring pascapelatihan dilakukan untuk memastikan bahwa peserta mampu menerapkan keterampilan secara mandiri di lingkungan usaha mereka. Monitoring ini mencakup kunjungan lapangan secara langsung oleh tim pelaksana dan komunikasi daring melalui grup WhatsApp untuk memfasilitasi konsultasi teknis dan identifikasi kebutuhan pendampingan lanjutan. Selain itu, dilakukan juga evaluasi terhadap kualitas produk stik ikan barakuda yang dihasilkan oleh mitra. Evaluasi ini meliputi uji organoleptik (rasa, tekstur, aroma), tampilan kemasan, serta uji daya simpan pada suhu ruang. Penilaian tersebut digunakan sebagai dasar perbaikan terhadap proses produksi maupun strategi pemasaran, agar produk yang dihasilkan memiliki daya saing dan sesuai dengan preferensi konsumen pasar lokal.

Secara keseluruhan, kegiatan evaluasi dan monitoring ini berfungsi sebagai alat kendali mutu program dan menjadi bagian integral dalam upaya keberlanjutan usaha mitra binaan secara mandiri dan berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menghasilkan beberapa temuan penting yang menunjukkan adanya perubahan positif terhadap kapasitas masyarakat dalam pengolahan hasil laut, khususnya ikan barakuda, menjadi produk bernilai tambah. Kegiatan ini terdiri atas tiga tahapan utama, yaitu: (1) sosialisasi dan identifikasi masalah, (2) pelatihan dan praktik teknis, dan (3) pendampingan produksi serta (4) pemasaran. Setiap tahapan menghasilkan capaian yang dapat dievaluasi secara kuantitatif maupun kualitatif, serta mendukung penguatan pemberdayaan ekonomi masyarakat pesisir.

1. Sosialisasi dan Identifikasi Masalah

Tahapan awal kegiatan pengabdian kepada masyarakat dimulai dengan pelaksanaan sosialisasi yang bertujuan untuk membangun pemahaman bersama mengenai pentingnya diversifikasi produk hasil laut sebagai strategi peningkatan nilai tambah dan kesejahteraan ekonomi masyarakat pesisir. Kegiatan ini dirancang untuk menanamkan kesadaran akan potensi pengolahan ikan sebagai produk unggulan lokal yang dapat dikembangkan menjadi usaha berkelanjutan. Sosialisasi juga berfungsi sebagai media awal dalam membangun partisipasi aktif masyarakat terhadap seluruh rangkaian kegiatan.

Hasil identifikasi menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat di wilayah Pasar Sorkam menjual ikan dalam bentuk segar tanpa melalui proses pengolahan lanjutan. Praktik ini menyebabkan nilai jual ikan tetap rendah dan tidak memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan pendapatan rumah tangga. Temuan ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Lukum et al., 2021) yang menunjukkan bahwa intervensi berupa pelatihan dan pendampingan dalam pengolahan ikan di Desa Luhuto, Gorontalo Utara, secara signifikan meningkatkan pemahaman teknis masyarakat, kualitas produk olahan, serta berdampak positif terhadap kondisi ekonomi masyarakat pesisir. Hasil studi tersebut menegaskan bahwa pengolahan hasil laut sebagai bentuk usaha mikro memiliki potensi besar dalam mendorong peningkatan pendapatan rumah tangga secara berkelanjutan.



Gambar 1. Sosialisasi mengenai pentingnya diversifikasi produk hasil laut

Adapun sasaran kegiatan adalah 20 orang anggota mitra binaan yang terdiri dari nelayan aktif dan ibu rumah tangga di wilayah Pasar Sorkam. Masyarakat menunjukkan antusiasme tinggi dalam mengikuti program pelatihan pengolahan hasil laut, khususnya produksi stik ikan barakuda. Proses identifikasi kebutuhan dan potensi dilakukan secara partisipatif melalui metode observasi langsung, wawancara mendalam, serta diskusi kelompok terfokus (Focus Group Discussion/FGD). Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk memperoleh gambaran komprehensif mengenai kondisi sosial-ekonomi, potensi sumber daya, serta kendala struktural dan kultural yang dihadapi oleh masyarakat dalam mengembangkan usaha rumah tangga berbasis hasil laut.

2. Pelatihan dan Praktik Teknis Pengolahan Stik Ikan Barakuda

Kegiatan pelatihan yang diselenggarakan dalam rangka pengabdian kepada masyarakat memberikan dampak yang signifikan terhadap peningkatan keterampilan teknis peserta dalam mengolah ikan barakuda menjadi produk olahan berbentuk stik ikan. Berdasarkan hasil evaluasi berupa pre-test dan post-test sederhana, ditemukan bahwa sebanyak 84% peserta mengalami peningkatan pemahaman dalam hal teknik dasar pengolahan, termasuk prinsip sanitasi pangan. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan praktis dengan pendekatan partisipatif mampu meningkatkan literasi dan keterampilan pengolahan hasil laut pada kelompok sasaran secara efektif.

Pelaksanaan pelatihan didasari oleh pertimbangan bahwa produk olahan seperti stik ikan memiliki beberapa keunggulan dibandingkan penjualan ikan segar, yaitu daya simpan yang lebih lama dan nilai ekonomis yang lebih tinggi. Diversifikasi produk berbasis hasil laut dapat meningkatkan ketahanan pangan rumah tangga serta membuka peluang ekonomi baru, terutama bagi pelaku usaha mikro. Selain itu, stik ikan merupakan produk yang relatif mudah diproduksi, tidak memerlukan teknologi tinggi, dan dapat menggunakan peralatan rumah tangga sederhana, sehingga sangat sesuai untuk skala industri rumahan. (Nurmala et al., 2023) menyatakan bahwa pelatihan pengolahan produk sederhana dengan pendekatan pemberdayaan berbasis potensi lokal mampu meningkatkan nilai ekonomi bahan yang semula kurang bernilai, sekaligus memperkuat kapasitas ibu rumah tangga dalam pengelolaan usaha skala kecil.

Dalam pelatihan ini, peserta dilibatkan secara aktif pada seluruh tahapan pengolahan, mulai dari pemilihan bahan baku segar, proses penggilingan, pencampuran bumbu, pembentukan adonan, teknik penggorengan hingga pengemasan produk. Setiap tahapan disampaikan dengan metode demonstratif dan praktik langsung, agar peserta tidak hanya memahami secara teoritis tetapi juga mampu mengaplikasikan teknik secara mandiri. Menariknya, sebagian peserta telah mulai melakukan uji coba produksi di rumah masing-masing pasca pelatihan, yang menunjukkan adanya adopsi keterampilan serta potensi keberlanjutan kegiatan ini dalam jangka panjang.

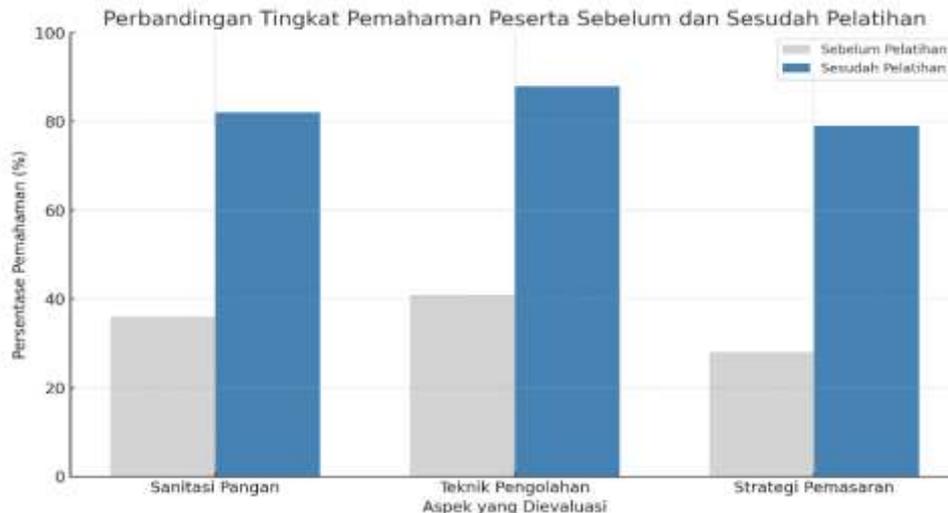


Gambar 2. Pelatihan dan praktik teknis pengolahan stik ikan barakuda

Berdasarkan hasil evaluasi yang dilakukan melalui metode pre-test dan post-test, terjadi peningkatan signifikan dalam tingkat pemahaman peserta pada berbagai aspek setelah mengikuti pelatihan. Instrumen evaluasi berupa kuisisioner tertutup digunakan untuk mengukur perubahan pengetahuan dan keterampilan peserta sebelum dan sesudah kegiatan.

Pada aspek pengetahuan sanitasi pangan, skor pemahaman peserta meningkat dari 36% sebelum pelatihan menjadi 82% setelah pelatihan. Hal ini menunjukkan bahwa peserta memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai pentingnya kebersihan dan keamanan dalam proses pengolahan pangan. Pada aspek teknik pengolahan, terjadi peningkatan dari 41% menjadi 88%, yang mencerminkan efektivitas pelatihan dalam membekali peserta dengan keterampilan teknis pengolahan stik ikan barakuda. Sementara itu, pemahaman terhadap strategi pemasaran juga menunjukkan peningkatan signifikan, dari 28% menjadi 79%, menandakan bahwa materi mengenai pemasaran digital dan lokal berhasil memberikan wawasan baru dalam menjangkau konsumen secara lebih efektif.

Untuk memperjelas hasil tersebut, berikut disajikan grafik perbandingan tingkat pemahaman peserta sebelum dan sesudah pelatihan:



Gambar 3. Perbandingan tingkat pemahaman peserta sebelum dan sesudah pelatihan pada tiga aspek utama: sanitasi pangan, teknik pengolahan, dan strategi pemasaran.

3. Pendampingan Produksi dan Pemasaran

Pendampingan berkelanjutan yang dilakukan setelah pelatihan teknis terbukti efektif dalam meningkatkan konsistensi mutu dan kualitas produk olahan yang dihasilkan oleh kelompok mitra. Tiga kelompok mitra yang tergabung dalam kegiatan ini telah memulai produksi uji coba secara mandiri untuk memenuhi kebutuhan pasar lokal di wilayah Pasar Sorkam. Produksi uji coba tersebut menjadi indikator awal keberhasilan transfer pengetahuan sekaligus bentuk awal implementasi usaha mikro berbasis pengolahan hasil laut yang berorientasi pada kemandirian ekonomi masyarakat.

Kegiatan pendampingan difokuskan di rumah produksi milik mitra binaan yang berlokasi di Kelurahan Pasar Sorkam. Selama proses pendampingan, terdapat dukungan signifikan dari tokoh masyarakat setempat yang turut terlibat dalam mendorong partisipasi dan keberlanjutan program. Dukungan sosial ini menjadi salah satu faktor penting dalam menjaga keberlangsungan kegiatan, terutama dalam konteks penguatan kapasitas masyarakat lokal dalam menjalankan usaha berbasis potensi sumber daya alam.

Pendampingan dilaksanakan melalui berbagai metode, termasuk kunjungan lapangan rutin, konsultasi teknis personal, serta pelatihan lanjutan tentang desain branding, pengemasan higienis dan menarik, serta strategi pemasaran digital melalui media sosial. Pendekatan komprehensif ini menekankan bahwa keberhasilan UMKM, khususnya di sektor perikanan, tidak hanya ditentukan oleh kualitas produk tetapi juga oleh kemampuan adaptif dalam pemasaran (Yusuf et al., 2024). (Hidayatulloh et al., 2022) melaporkan bahwa pelatihan, sosialisasi, dan pendampingan strategi digital marketing termasuk penggunaan Facebook, Instagram, dan Shopee berhasil meningkatkan pemahaman masyarakat pesisir terhadap pemasaran digital dan memperluas akses pasar. Selaras dengan itu, (Izzalqurny et al., 2024) menunjukkan bahwa pelatihan digital marketing yang diberikan kepada pelaku UMKM di Desa Pait Kasembon berhasil meningkatkan kapasitas promosi dan daya saing produk melalui platform digital.

Kendala dan Tanggapan Stakeholder

Selama pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, sejumlah kendala teknis dan non-teknis turut diidentifikasi. Kendala utama yang dihadapi mitra pelaksana adalah keterbatasan sarana dan prasarana produksi, khususnya peralatan pengolahan yang masih sederhana dan belum sesuai standar industri rumah tangga. Selain itu, keterampilan teknis awal peserta, terutama dalam aspek sanitasi pangan dan formulasi bahan, masih tergolong rendah. Salah satu tantangan spesifik yang

muncul adalah ketidakkonsistenan rasa antar batch produksi, yang dipengaruhi oleh takaran bumbu yang belum seragam dan kurangnya pengalaman dalam proses produksi berulang.

Kendala-kendala tersebut direspons melalui strategi pendampingan intensif dan pendekatan praktis yang adaptif. Tim pelaksana memberikan bimbingan teknis secara berkala dan menerapkan metode pembelajaran berbasis praktik langsung untuk meningkatkan keterampilan peserta. Evaluasi berkala dilakukan guna mengidentifikasi titik lemah dalam proses produksi dan memberikan solusi yang aplikatif secara tepat waktu. Seiring waktu, terjadi peningkatan signifikan dalam kemampuan teknis peserta, yang ditunjukkan melalui keberhasilan mereka dalam menghasilkan produk stik ikan barakuda dengan kualitas rasa yang lebih stabil dan konsisten.

Parah stakeholder termasuk aparaturnya kelurahan, tokoh masyarakat, dan kelompok wanita nelayan menunjukkan apresiasi yang tinggi terhadap kegiatan ini, menilai bahwa program tersebut berhasil membuka peluang ekonomi baru sesuai dengan potensi lokal dan kebutuhan masyarakat setempat. Temuan ini sejalan dengan hasil studi oleh (Zubair et al., 2022), yang melaporkan bahwa pendampingan kelompok masyarakat pesisir dalam usaha budidaya rumput laut di Desa Sengkol mendapat tanggapan positif dari warga; mereka mengakui peningkatan penghasilan keluarga dan keberlanjutan usaha pascapendampingan. Apresiasi dari stakeholder lokal juga mengindikasikan bahwa intervensi berbasis partisipatif mampu memfasilitasi adopsi komitmen komunitas serta memperkuat kepercayaan masyarakat terhadap program pemberdayaan.

Pembahasan Teoritis

Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa pengembangan produk olahan hasil laut yang berbasis masyarakat tidak hanya berkontribusi terhadap peningkatan keterampilan teknis individu, tetapi juga membentuk fondasi awal bagi terbentuknya ekosistem kewirausahaan lokal yang berkelanjutan. Keberhasilan ini tercermin dari peningkatan kemampuan peserta dalam mengolah ikan barakuda menjadi produk bernilai tambah, serta kemunculan inisiatif produksi mandiri pasca pelatihan.

Kegiatan pendampingan yang dilaksanakan melalui kunjungan lapangan secara berkala, konsultasi teknis individual, serta pelatihan lanjutan yang mencakup aspek desain branding, pengemasan yang higienis dan menarik, hingga strategi pemasaran digital berbasis media sosial, menunjukkan bahwa keberhasilan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di sektor perikanan tidak hanya ditentukan oleh kualitas produk semata, tetapi juga oleh kemampuan adaptif dalam merespons dinamika pasar secara berkelanjutan. Pendekatan terpadu ini, yang menggabungkan peningkatan kapasitas teknis dan penguatan strategi pemasaran digital, terbukti mendorong partisipasi aktif masyarakat serta memperkuat posisi mereka sebagai aktor pembangunan ekonomi lokal. Temuan ini konsisten dengan pemikiran (Jentoft, 2017) yang menekankan pentingnya integrasi pengetahuan lokal dan pemberdayaan komunitas dalam pengelolaan sumber daya perikanan skala kecil melalui pendekatan perencanaan spasial maritim yang partisipatif dan inklusif.

Kombinasi antara pelatihan, praktik langsung, dan pendampingan intensif terbukti efektif dalam membentuk kesadaran dan kemandirian masyarakat dalam pengelolaan sumber daya lokal. Pendekatan tersebut tidak hanya membekali peserta dengan keterampilan praktis, tetapi juga menanamkan nilai kewirausahaan dan keberlanjutan, yang menjadi kunci dalam membangun usaha mikro berbasis potensi daerah secara jangka panjang.



Gambar 4. Pengemasan stik ikan barakuda

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian di Kelurahan Pasar Sorkam berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat pesisir, khususnya ibu rumah tangga dan pelaku usaha kecil, dalam mengolah ikan barakuda menjadi produk bernilai tambah berupa stik ikan. Melalui pelatihan teknis dan pendampingan berbasis potensi lokal, tercipta peningkatan kapasitas produksi yang higienis dan berdaya saing, sekaligus menumbuhkan semangat kewirausahaan dan kolaborasi. Kontribusi utama program ini adalah membangun fondasi kemandirian ekonomi masyarakat pesisir melalui pendekatan partisipatif yang dapat direplikasi di wilayah lain dengan karakteristik serupa.

Diperlukan dukungan berkelanjutan dari pemerintah daerah dan instansi terkait, terutama dalam penyediaan alat produksi skala kecil dan fasilitas rumah produksi yang lebih memadai. Kegiatan lanjutan juga disarankan mencakup pelatihan aspek manajerial UMKM, seperti pencatatan keuangan sederhana, manajemen stok, dan pengembangan jejaring distribusi. Selain itu, perlu dilakukan monitoring dan evaluasi secara berkala terhadap perkembangan usaha mitra binaan untuk memastikan kesinambungan program serta mengidentifikasi kebutuhan pelatihan lanjutan. Kegiatan serupa juga dapat direplikasi di wilayah pesisir lain yang memiliki potensi hasil laut, dengan pendekatan yang disesuaikan berdasarkan karakteristik sosial dan ekonomi setempat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan apresiasi dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Sekolah Tinggi Perikanan dan Kelautan Matauli, yang telah memberikan dukungan fasilitasi dalam pelaksanaan kegiatan ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada aparaturnya Kelurahan Pasar Sorkam, Kecamatan Sorkam Barat, Kabupaten Tapanuli Tengah, yang telah memberikan izin, dukungan, dan partisipasi aktif selama kegiatan berlangsung.

Penghargaan yang setinggi-tingginya diberikan kepada masyarakat mitra binaan di Pasar Sorkam, khususnya kelompok ibu rumah tangga pengolah hasil laut, atas antusiasme dan kerja samanya dalam setiap tahapan kegiatan. Tanpa dukungan dan keterlibatan aktif dari semua pihak tersebut, kegiatan pengabdian ini tidak akan dapat berjalan dengan optimal.

DAFTAR PUSTAKA

As'urin, B., & Sulastri, S. (2024). Pelatihan pengolahan hasil perikanan bagi perempuan pesisir di Desa Padak Guar. *SOROT: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 87–91. <https://doi.org/10.32699/sorot.v3i2.7493>

- Desmiati, I., Aisyah, S., & Munzir, A. (2024, January 20). Diversification strategy of bilih fish products, special to Lake Singkarak to improve market competitiveness and tourism attractiveness. In *Proceeding Al Ghazali International Conference*. <https://doi.org/10.52802/aicp.v1i1.1213>
- Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Tapanuli Tengah. (2023). *Laporan tahunan produksi perikanan Kabupaten Tapanuli Tengah tahun 2023*. DKP Tapteng.
- Hidayatulloh, A., Novianasari, D., & Abdillah, F. (2022). Pelatihan penyusunan laporan keuangan dan strategi pemasaran kepada usaha mikro kecil dan menengah guna menuju usaha mikro kecil dan menengah yang memiliki daya saing. *Jurnal Berdaya Mandiri*, 4(2), 192–197. <https://doi.org/10.31316/jbm.v4i2.2388>
- Izzalqurny, T. R., Sanputra, A. H. D., Sulistyorini, A., & Ferdiansyah, R. A. (2024). Peningkatan kapasitas UMKM di Desa Pait Kasembon melalui pelatihan digital marketing. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 6(1), 314–320. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v5i4.4041>
- Jentoft, S. (2017). Small-scale fisheries within maritime spatial planning: Knowledge integration and power. *Journal of Environmental Policy & Planning*, 19(3), 266–278. <https://doi.org/10.1080/1523908X.2017.1304210>
- Kusmiati, A. (2022). Pemberdayaan UMKM olahan ikan sebagai upaya peningkatan pendapatan keluarga. *PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 256–264. <https://doi.org/10.54259/pakmas.v2i2.879>
- Lukum, A., Abdjul, T., & Uloli, R. (2021). Peningkatan ekonomi masyarakat pesisir melalui pengolahan ikan di Desa Luhuto Kecamatan Biau Kabupaten Gorontalo Utara. *Jurnal Sibermas (Sinergi Pemberdayaan Masyarakat)*, 10(1), 56–66. <https://doi.org/10.37905/sibermas.v10i1.10377>
- Mukha, I. K., & Suwintari, I. G. A. E. (2024). Pengolahan nugget berbahan dasar ikan tenggiri (*Scomberomorus commerson*). *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 3(4), 632–636.
- Nurmala, N., Sullaida, S., Nurlela, N., Jummaini, J., & Nurainun, N. (2023). Pemberdayaan ibu-ibu PKK dalam pengolahan limbah rumah tangga menjadi bernilai ekonomi di Desa Hagu Selatan Kota Lhokseumawe. *Jurnal Pengabdian Ekonomi dan Sosial (JPES)*, 2(1), 21–26. <https://doi.org/10.29103/jpes.v2i1.10979>
- Nursia, N., Suryaningsih, S., Apriadi, D., & Rosalina, A. (2024). Optimalisasi pengolahan ikan tenggiri menjadi nugget untuk peningkatan nilai ekonomis dan konsumsi di Desa Tanah Kuning. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(2), 3298–3304. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v5i2.3609>
- Sari, R. A., Harahap, R. D., & Jannah, N. (2023). Fishermen empowerment through product diversification viewed from the Maqashid Syariah perspective in Pantai Labu District. *Baskara: Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 7(1). <https://doi.org/10.54268/baskara.v7i1.24367>
- Seniwati, S., Atiyah, U., Rahmatia, R., Lumumba, P., & Amri, K. (2024). Go digital MSMEs training to support women's empowerment program on Laiya Island, South Sulawesi. *Journal of Community Service and Empowerment*, 5(1), 163–172. <https://doi.org/10.22219/jcse.v5i1.31469>
- Sudaryanti, D. S., Munawar, A. H., Sahroni, N., & Badriatin, T. (2022). Community empowerment through diversification of processed fish towards food security based on local wisdom in the pandemic COVID-19. *JCES (Journal of Character Education Society)*, 5(1), 29–40. <https://doi.org/10.31764/jces.v5i1.5982>

- Sulistri, E., Yanti, L., Mulyani, S., Nurhayati, N., Sumarli, S., Susanto, H., ... & Utama, E. G. (2019). Community empowerment through freshwater fish processing (toman) as a result of processed creative communities in Kumba Village, Jagoi Babang District, Bengkayang Regency. *International Journal of Public Devotion*, 2(1), 6–11. <https://doi.org/10.26737/ijpd.v2i1.1467>
- Yusuf, F. A., Fajari, L. E. W., Kusuma, J. W., Kurniawanto, H., & Hidayat, S. (2024). Pemanfaatan digital marketing melalui seminar strategi sukses UMKM untuk meningkatkan ekonomi keluarga bagi masyarakat pesisir Pulo Panjang Banten. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 5(1), 346–353. <https://doi.org/10.46306/jabb.v5i1.893>
- Zubair, M., Sudjarmiko, D. P., & Zaini, A. (2022). Pendampingan kelompok masyarakat pesisir dalam usaha budidaya rumput laut di Desa Sengkol. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(4), 331–337. <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v5i4.2510>